



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SOMON

600 gram ince dilimlenmiş somon balığı
3 orba kaşığı tereyağı
2 adet kırmızı soğan
3 orba kaşığı hardal
2 diř sarımsak
Kırmızı pul biber
3 adet defneyapraęı
1 limon

Öncelikle somon balığını küp şeklinde dilimleyin. Bir fırın tepsisinin içine yerleştirin. Üzerine de doğranmış soğanları yerleştirin. Kırmızı pul biber, tuz, karabiber ve defneyaprağını ekleyin. Tereyağını eritip içine hardal ilave ederek çırpın ve bu karışımı somonun üzerine döküp 200 derecede 35 dakika kadar pişirip sıcak servis yapın. Çok lezzetli bir balık oluyor. Yanında yeşilliklerle, limon dilimleriyle ikram edin.